DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NÁVOD K POUŽITÍ

BRUSSELS WAFELIJZER
GAUFRIER BRUXELLOIS
WAFFELEISEN FÜR BRÜSSELER WAFFELN
BRUSSELS WAFFLE MAKER
GOFRERA TIPO BRUSELAS
VAFLOVAČ

DO9052W

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wenn der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.
Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.
En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía sólo se aplica si la tarjeta de garantía ha sido estampillada y firmada por el comerciante en el momento de la compra. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:
a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje
a) na mechanické poškození
b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
1. záruka zaniká:
- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO9052W**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom .....
Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse .....
Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat .....
Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu,podpis a razítko

Tel.: .....

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

Reklamace : (vyplní zákazník nebo obchod)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Záznamy servisu :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

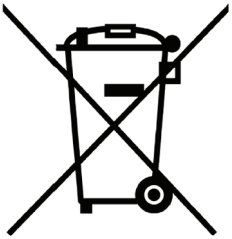
Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



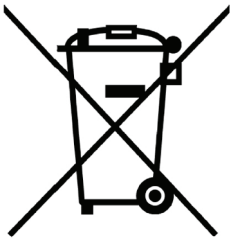
L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.

INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou. Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.

Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

LEES AANDACHTIG DE INSTRUCTIES ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN.

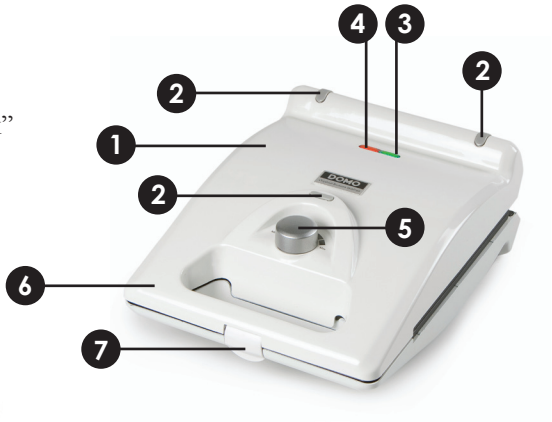
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de voorziene handvatten.
- Zet het toestel nooit in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat kinderen het toestel niet gebruiken zonder toezicht.
- Zet het toestel niet te dicht bij ontvlambare voorwerpen.
- Zorg ervoor dat de lucht vrij kan circuleren rond het toestel.
- Laat het toestel repareren door een professional wanneer het gevallen of beschadigd is.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om resten te verwijderen.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Vraag altijd naar originele vervangonderdelen, zoals bv. de antislipvoetjes.
- Als het toestel niet meer werkt, contacteer dan een geautoriseerd service center. Als er zich een technisch mankement voordoet, of het toestel niet naar behoren functioneert, schakel het toestel dan uit en probeer het niet te repareren. Reparaties dienen enkel uitgevoerd te worden door een service center.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

- Dit toestel is ontworpen om de echte Brusselse wafels te maken.
- Het wafelijzer is uitgerust met bakplaten met een antiaanbaklaag.
- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het beschadigd is.
- Gebruik een isolatiemat op oppervlakken die niet goed tegen warmte/hitte kunnen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel hangen of laat het niet in contact komen met warme oppervlakken.

ONDERDELEN

1. Deksel
2. Antislipvoetjes
3. Groene lampje “klaar voor gebruik”
4. Rode lampje aan/uit
5. Temperatuurregelaar met indicatie van de minimum- en maximumtemperatuur
6. Handvat
7. Opbergclip
8. Bakplaten



GEBRUIK

Opgelet:

- Wanneer je het toestel voor het eerst gebruikt, zou het kunnen dat er even een beetje rook en een specifieke geur uit het toestel komt. Dit is normaal.
- Gebruik altijd ovenwanten om wafels uit het toestel te halen.
- Laat de bakplaten niet in contact komen met metalen voorwerpen of bestek om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.

1. Maak het wafeldeeg klaar.
2. Zet het toestel op een stabiele en vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende plaats is rond het toestel, zodat de hitte kan ontsnappen en er genoeg ventilatie is.
4. Indien nodig, maak de bakplaten schoon met een vochtige doek. Hou het toestel altijd proper. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
5. Breng een aantal druppels plantaardige olie aan op de bakplaten.
6. Sluit het deksel met behulp van het handvat.
7. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode aan/uit-lampje zal beginnen branden en het toestel zal beginnen opwarmen.
8. Selecteer de gewenste temperatuur door aan de temperatuurregelaar te draaien.
9. Wanneer het toestel de gewenste temperatuur bereikt heeft, zal het groene lampje beginnen branden. Het wafelijzer is nu klaar om te bakken.
10. Open het deksel met het handvat.
11. Giet het wafeldeeg in de vormen van de onderste bakplaat. Gebruik indien nodig een houten of hittebestendige plastic spatel om het deeg gelijkmatig te verdelen over de bakplaten.
12. Sluit het deksel met behulp van het handvat.
13. Draai het toestel binnen de 10 seconden 180° om. Laat het toestel hierbij steunen op de daarvoor voorziene antislipvoetjes.

14. Tijdens het bakken zal het groene lampje regelmatig aan en uit gaan, aangezien de thermostaat zichzelf aan en uit zal zetten om de gewenste temperatuur te behouden.
15. Bak de Brusselse wafels tot ze klaar zijn voor consumptie (ongeveer 3 à 4 minuten). De wafels zouden dan krokant van buiten en zacht van binnen moeten zijn. Maar uiteraard hangt dit ook af van het beslag en van persoonlijke smaak.
16. Draai het toestel terug om als de wafels klaar zijn.
17. Til het deksel op met behulp van het handvat.
18. Om hygiënische redenen is het beter om de eerste gebakken wafels weg te gooien en niet op te eten.
19. Blijf in de buurt van het toestel om regelmatig te checken of de wafels klaar zijn en zorg ervoor dat de wafels niet aanbranden.

20. Maak de wafels voorzichtig los met een houten of hittebestendige plastic spatel. Gebruik nooit metalen voorwerpen, aangezien zij de antiaanbaklaag van de bakplaten kunnen beschadigen.
21. Sluit het deksel om de warmte te bewaren voor verder gebruik.
22. Wanneer je klaar bent met bakken, trek dan de stekker uit het stopcontact.
23. Laat het toestel volledig afkoelen alvorens het weg te bergen.

TIPS VOOR DE LEKKERSTE BRUSSELSE WAFELS

- Wacht tot het groene lampje aan gaat om het wafelijzer met deeg te vullen.
- Schep ongeveer 300ml deeg in het toestel om 2 wafels te bakken.
- Bak de wafels ongeveer 4 minuten op de maximumtemperatuur om ze zacht vanbinnen en krokant vanbuiten te laten zijn.
- Laat de opbergclip altijd open tijdens het bakken. Dit geeft de wafels de ruimte om te rijzen.

RECEPT

Voor +/- 12 Brusselse wafels
- 4 eierdooiers
- 4 eiwitten
- 50cl melk
- 50cl water
- 200g boter
- 25g verse gist
- 600g zelfrijzende bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- zout

1. Klop de 4 eierdooiers los.
2. Giet de melk bij de eierdooiers.
3. Doe de gist bij het mengsel en klop tot de gist is opgelost.
4. Klop het water door het beslag.
5. Doe een snuifje zout bij de 600g (gezeefde) bloem en voeg de bloem toe aan het beslag. Klop het beslag glad.
6. Smelt de boter (200g) en roer de gesmolten boter onder het beslag.
7. Voeg een snuifje zout toe.
8. Klop het eiwit stijf met de vanillesuiker.
9. Spatel het eiwit voorzichtig door het beslag en laat het beslag dan 20 minuten afgedekt rusten om het te laten rijzen.
10. Laat het wafelijzer voorverwarmen op de maximumtemperatuur en wacht tot het

groene lampje aan gaat.
11. Schep dan ongeveer 300ml van het deeg in het wafelijzer. Probeer het deeg gelijkmatig over de bakzone te verdelen.
12. Sluit het wafelijzer en draai het wafelijzer binnen de 10 seconden om.
13. Opgelet: laat de veiligheidsclip aan het handvat te allen tijde open, zodat de wafels ruimte hebben om te rijzen.
14. Bak de wafels ongeveer 4 minuten op de maximumtemperatuur.
15. Haal de wafels uit het wafelijzer, bestrooi naar wens met bloemsuiker en werk af met slagroom voor een echte Brusselse wafel.

REINIGING EN ONDERHOUD

Dit toestel heeft weinig onderhoud nodig. Als het toestel stuk is, laat het dan repareren door de verdeler.

Opgelet:
- Zet het toestel nooit in water of een ander vloeistof.
- Trek voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om beschadiging aan het toestel te voorkomen.

De binnenkant schoonmaken
- Maak de bakplaten schoon met absorberend keukenpapier of een zachte doek.
- Hoewel de bakplaten voorzien zijn van een antiaanbaklaag, kan het toch gebeuren dat er resten achterblijven in het toestel die niet gemakkelijk te verwijderen zijn. Om deze resten te verwijderen, smeer je de bakplaten grondig in met plantaardige olie en laat je dit 5 tot 10 minuten intrekken. Maak de bakplaten daarna schoon met absorberend keukenpapier.
- Als dit niet werkt, maak de platen dan schoon met een vochtige doek en een beetje milde detergent.

Kijk het toestel regelmatig na op beschadigingen.

De buitenkant schoonmaken
Wrijf de buitenkant van het toestel schoon en droog met een zachte, droge doek.

OPBERGEN

Bewaar het toestel in de verpakking of zet het toestel rechtop om het weg te bergen. Bewaar het toestel op een droge en vorstvrije plaats, buiten het bereik van kinderen.

PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.

Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

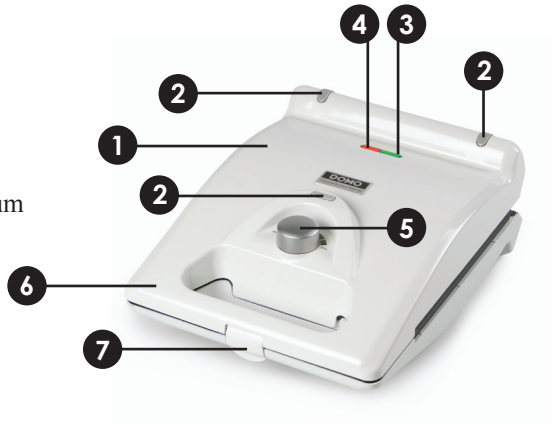
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées prévues à cet effet.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre milieu liquide.
- N'autorisez les enfants à utiliser cet appareil que sous haute surveillance.
- Ne placez pas l'appareil trop près d'objets inflammables.
- Veillez à assurer une libre circulation de l'air autour de l'appareil.
- Si l'appareil est tombé ou abîmé, confiez-en la réparation à un professionnel.
- N'utilisez pas d'objets coupants pour enlever les résidus alimentaires.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé.
- Demandez toujours des pièces détachées d'origine, comme par exemple des embases antidérapantes.
- Si l'appareil ne fonctionne plus, contactez un service de dépannage agréé. Si l'appareil présente un défaut technique ou s'il ne fonctionne pas comme prévu, débranchez-le et n'essayez pas de le réparer vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par un service de dépannage.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Cet appareil a été conçu pour cuire de véritables gaufres de Bruxelles.
- Le gaufrier est doté de plaques de cuisson revêtues d'une couche anti-adhérente.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique en intérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- Utilisez un tapis isolant sur les surfaces qui ne résistent pas bien à la chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Couvercle
2. Embases antidérapantes
3. Témoin vert « prêt à l'emploi »
4. Témoin rouge « marche/arrêt »
5. Sélecteur de température avec indication de température minimum et maximum
6. Poignée
7. Clip de rangement
8. Plaques de cuisson



UTILISATION

Attention:

- Lors de la première utilisation, le gaufrier peut dégager un peu de fumée et une odeur caractéristique. Ceci est tout à fait normal.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les gaufres de l'appareil.
- Pour ne pas endommager la couche anti-adhérente, évitez tout contact entre les plaques de cuisson et des couverts, ustensiles ou autres objets métalliques.

1. Préparez la pâte à gaufres.
2. Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous de ménager un espace suffisant autour de l'appareil de façon à permettre une dispersion de la chaleur et une bonne ventilation.
4. Si nécessaire, nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide. Maintenez toujours l'appareil dans un bon état de propreté. À cet effet, consultez la rubrique « Nettoyage et entretien ».
5. Versez quelques gouttes d'huile végétale sur les plaques de cuisson.
6. Rabattez le couvercle avec la poignée.
7. Branchez la fiche dans une prise de courant. Le témoin rouge « marche/arrêt » doit s'allumer et l'appareil doit commencer à chauffer.
8. Sélectionnez la température souhaitée en tournant le sélecteur de température.
9. Quand l'appareil a atteint la température souhaitée, le témoin vert s'allume à son tour. Le gaufrier est maintenant prêt à cuire des gaufres.
10. Ouvrez le couvercle avec la poignée.
11. Versez la pâte à gaufres dans les formes de la plaque de cuisson inférieure. Si nécessaire, utilisez une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour répartir la pâte uniformément sur les plaques de cuisson.
12. Rabattez le couvercle avec la poignée.
13. Retournez l'appareil à 180° dans un délai de 10 secondes. L'appareil doit reposer sur les embases antidérapantes prévues à cet effet.
14. Pendant la cuisson, le témoin vert s'allume et s'éteint régulièrement, du fait que le thermostat s'allume et s'éteint lui-même pour maintenir l'appareil à la température souhaitée.

15. Cuisez les gaufres de Bruxelles jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à consommer (environ 3 à 4 minutes). Les gaufres doivent être croquantes en surface et tendres à l'intérieur. Mais naturellement, cela dépend aussi de la pâte et de vos goûts personnels.
16. Quand les gaufres sont prêtes, retournez à nouveau l'appareil.
17. Soulevez le couvercle avec la poignée.
18. Pour des raisons d'hygiène, il est préférable de ne pas consommer les toutes

premières gaufres que vous préparez avec votre nouvel appareil.

19. Restez à proximité de l'appareil pour vérifier régulièrement si les gaufres sont prêtes et pour vous assurer qu'elles ne sont pas en train de brûler.
20. Démoulez prudemment les gaufres avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez jamais des ustensiles en métal car ils pourraient abîmer la couche anti-adhérente des plaques de cuisson.
21. Refermez le couvercle pour conserver la chaleur si vous prévoyez de continuer à utiliser l'appareil.
22. Lorsque vous avez terminé la cuisson, débranchez la fiche de la prise de courant.
23. Laissez l'appareil refroidir totalement avant de le ranger.

ASTUCES POUR PREPARER DE SUCCULENTES GAUFRES DE BRUXELLES

- Attendez que le témoin vert s'allume avant de remplir le gaufrier de pâte.
- Versez environ 300 ml de pâte dans l'appareil pour y cuire 2 gaufres.
- Laissez cuire les gaufres à température maximale pendant environ 4 minutes pour obtenir des gaufres moelleuses à l'intérieur et croquantes à l'extérieur.
- Laissez toujours le verrou de sécurité du gaufrier ouvert pendant la cuisson de vos gaufres. Cela leur permettra de monter.

RECETTE

Pour +/- 12 gaufres de Bruxelles

- 4 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 50 cl de lait
- 50 cl d'eau
- 200 g de beurre
- 25 g de levure fraîche
- 600 g de farine fermentante
- 1 sachet de sucre vanillé
- sel

1. Battez les 4 jaunes d'œufs.
2. Ajoutez le lait.
3. Ajoutez la levure au mélange et battez à nouveau.
4. Ajoutez l'eau tout en continuant de battre le mélange.
5. Ajoutez une pincée de sel aux 600 g de farine (fermentante) et ajoutez ensuite la farine à la préparation. Battez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit lisse et

homogène.
6. Faites fondre le beurre (200 g) et mélangez-le à la préparation
7. Ajoutez le sucre vanillé aux blancs d'œufs et battez-les ensuite jusqu'à obtention d'une neige ferme.
8. Incorporez délicatement les blancs à la préparation en utilisant une spatule. Laissez ensuite reposer la pâte dans un récipient couvert pendant 20 min afin de la laisser monter.
9. Faites préchauffer le gaufrier à température maximale et attendez que le témoin vert s'allume.
10. Versez ensuite environ 300 ml de pâte dans le gaufrier. Essayez de bien répartir la pâte sur la surface de cuisson.
11. Fermez le gaufrier et retournez-le dans les 10 secondes.
12. Attention : laissez le verrou de sécurité de la poignée ouvert pendant la cuisson afin de laisser aux gaufres assez d'espace pour monter.
13. Faites cuire les gaufres pendant environ 4 minutes à température maximale.
14. Retirez les gaufres du gaufrier et saupoudrez-les optionnellement de sucre impalpable avant de les garnir de crème fraîche pour obtenir une véritable gaufre de Bruxelles.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cet appareil requiert peu d'entretien. S'il venait à tomber en panne, confiez-en la réparation au revendeur.

Attention:
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre milieu liquide.
- Avant de nettoyer le gaufrier, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir totalement.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges à récurer.

Nettoyage des surfaces intérieures
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux.
- Bien que les plaques de cuisson soient revêtues d'une couche anti-adhérente, il se peut que certains résidus alimentaires y restent accrochés et soient difficiles à enlever. Pour éliminer ces résidus, étalez un peu d'huile végétale sur les plaques de cuisson et laissez agir pendant 5 à 10 minutes. Ensuite, nettoyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant.
- Si cela ne suffit pas, vous pouvez nettoyer les plaques avec un chiffon humide et un peu de détergent doux.

Vérifiez régulièrement l'état général de l'appareil et assurez-vous qu'il ne présente aucune dégradation.

Nettoyage des surfaces extérieures
Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.

RANGEMENT

Conservez l'appareil dans son emballage d'origine. Vous pouvez aussi le ranger à la verticale dans une armoire.
Gardez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri du gel et hors de portée des enfants.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.

Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

VOR GEBRAUCH DES GERÄTS DIESE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM DURCHLESEN.

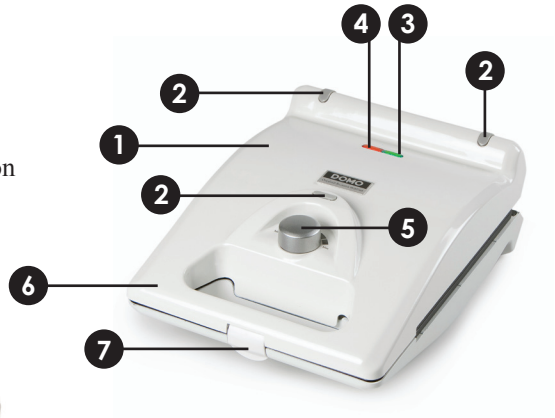
- Heiße Backflächen nicht berühren. Vorgesehene Handgriffe benutzen.
- Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit stellen.
- Darauf achten, dass Kinder das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Gerät nicht zu nahe neben entzündbare Gegenstände stellen.
- Darauf achten, dass die Luft um das Gerät frei zirkulieren kann.
- Das Gerät nur durch einen Fachmann reparieren lassen, wenn es hingefallen ist oder beschädigt wurde.
- Zum Entfernen von Resten keine scharfen Gegenstände verwenden.
- Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Bei Reparatur nur Originalersatzteile verwenden, z. B. die Antirutschfüße.
- Kaputtes Gerät nur von einem autorisieren Fachhändler reparieren lassen. Beim Auftreten eines technischen Fehlers oder bei fehlerhaftem Funktionieren Gerät ausschalten und nicht versuchen, es zu reparieren. Reparaturen nur von einem Fachhändler durchführen lassen.

HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Dieses Gerät wurde dazu konzipiert, echte Brüsseler Waffeln zu backen.
- Das Waffeleisen ist mit antihaftbeschichteten Backflächen versehen.
- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in Innenräumen geeignet.
- Gerät nicht benutzen, wenn es beschädigt ist.
- Auf nicht hitzbeständigen Flächen das Gerät auf eine Isoliermatte stellen.
- Kabel nicht über den Tischrand herunterhängen lassen, nicht mit heißen Flächen in Kontakt kommen lassen.

BESTANDTEILE

1. Deckel
2. Antirutschfüße
3. Grüne Kontrolllampe „betriebsbereit“
4. Rote Kontrolllampe Ein/Aus
5. Temperaturregler mit Angabe von Mindest- und Höchsttemperatur
6. Handgriff
7. Schließclip
8. Backflächen



GEBRAUCH

Achtung:

- Beim Erstgebrauch kann es sein, dass ein wenig Rauch und ein spezifischer Geruch wahrzunehmen ist. Dies ist normal.
- Fertige Waffeln stets mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.
- Backflächen nicht mit Metallgegenständen oder Besteck berühren, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

1. Waffelteig zubereiten.
2. Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
3. Darauf achten, dass um das Gerät genügend Platz ist, damit die Hitze entweichen kann und die Luft ausreichend zirkulieren kann.
4. Bei Bedarf die Backflächen mit einem feuchten Tuch abwischen. Gerät stets sauber halten, siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.
5. Einige Tropfen Pflanzenöl auf die Backflächen träufeln.
6. Deckel mit dem Handgriff schließen.
7. Netzstecker in die Steckdose stecken. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf und das Gerät beginnt sich zu erhitzen.
8. Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
9. Wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Kontrolllampe auf. Das Waffeleisen ist nun bereit.
10. Deckel mit dem Handgriff öffnen.
11. Waffelteig in die Formen der untersten Backfläche gießen, bei Bedarf den Teig mit einem Holz- oder Kunststoffspatel (hitzbeständig) gleichmäßig über die Backflächen verteilen.
12. Deckel mit dem Handgriff schließen.
13. Gerät innerhalb von 10 Sekunden um 180° wenden. Das Gerät soll sich dabei auf die dafür vorgesehenen Antirutschfüße stützen.
14. Beim Backen soll die grüne Kontrollleuchte an- und ausgehen, da das Thermostat ebenso an- und ausgehen wird, um die gewünschte Temperatur zu erhalten.

15. Die Brüsseler Waffeln so lange backen, bis sie gar sind (etwa 3 bis 4 Minuten). Die Waffeln sollen außen knusprig und innen weich sein. Aber das hängt auch von der Teigbeschaffenheit und vom persönlichen Geschmack ab.
16. Das Gerät nochmals wenden, wenn die Waffeln gar sind.
17. Deckel mit dem Handgriff hochheben.
18. Aus hygienischen Gründen ist es besser, die allerersten Waffeln wegzuwerfen und nicht zu essen.
19. Stets in der Nähe des Geräts bleiben, um regelmäßig zu prüfen, ob die Waffeln gar sind und ob sie nicht anbrennen.

20. Waffeln vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffspatel (hitzebeständig) lösen. Metallgegenstände vermeiden, diese können die Antihaftbeschichtung beschädigen.
21. Deckel schließen, um die Wärme für den weiteren Gebrauch zu bewahren.
22. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, Netzstecker ziehen.
23. Gerät erst vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es wegräumen.

TIPPS FÜR DIE LECKERSTEN BRÜSSELER WAFFELN

- Warten Sie, bis die grüne Lampe aufleuchtet, und füllen Sie dann den Teig ins Waffeleisen.
- Geben Sie ca. 300 ml Teig ins Gerät, um Ihre Waffeln zu backen.
- Backen Sie die Waffeln ungefähr 4 Minuten auf Maximaltemperatur, damit Sie innen weich und außen kross werden.
- Lassen Sie den Verschlussclip beim Backen immer geöffnet. Dies gibt den Waffeln den Platz, sich auszudehnen.

REZEPT

Für +/- 12 Brüsseler Waffeln

- 4 Eidotter
- 4 Eiweiße
- 50cl Milch
- 50cl Wasser
- 200g Butter
- 25g frische Hefe
- 600g selbstaufgehendes Mehl
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Salz

1. Verrühren Sie die 4 Eidotter.
2. Gießen Sie die Milch zum Eidotter.
3. Geben Sie die Hefe bei und verrühren Sie sie.
4. Rühren Sie sodann das Wasser in den Teig.
5. Geben Sie eine Prise Salz den 600 g Mehl (gesiebt) hinzu, und dieses anschließend in den Teig. Den Teig glatt schlagen.
6. Zerschmelzen Sie die Butter (200g), und rühren Sie die geschmolzene Butter in den Teig.
7. Schlagen Sie das Eiweiß zusammen mit dem Vanillezucker steif.
8. Spachteln Sie das Eiweiß vorsichtig in den Teig und lassen Sie diesen

anschließend 20 Minuten abgedeckt stehen, um ihn aufgehen zu lassen.
9. Heizen Sie das Waffeleisen auf Maximaltemperatur, und warten Sie solange, bis die grüne Lampe aufleuchtet.
10. Geben Sie anschließend ca. 300 ml des Teigs ins Waffeleisen. Verteilen Sie den Teig möglichst gleichmäßig über die Backfläche.
11. Schließen Sie das Waffeleisen und drehen sie es innerhalb von 10 Sekunden um.
12. Achtung: Lassen Sie den Sicherheitsclip beim Backen immer geöffnet. Dies gibt den Waffeln den Platz, sich auszudehnen.
13. Backen Sie die Waffeln ca. 4 Minuten auf Maximaltemperatur.
14. Nehmen Sie die Waffeln aus dem Waffeleisen, bestreuen Sie sie nach Wunsch mit Puderzucker und verfeinern Sie sie mit Schlagsahne – jetzt können Sie Ihre echte Brüsseler Waffel genießen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät braucht wenig Pflege. Wenn es kaputt ist, lassen Sie es durch einen Fachhändler reparieren.

Achtung:
- Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit stellen.
- Vor dem Saubermachen stets den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen, um das Gerät nicht zu beschädigen.

Gerät von innen reinigen
- Backflächen mit saugfähigem Küchenkrepptuch oder einem weichen Tuch reinigen.
- Die Backflächen sind zwar mit einem Antihaftschutz beschichtet, es kann aber doch vorkommen, dass Reste zurückbleiben, die schwer zu entfernen sind. Um diese Reste zu entfernen, Backflächen gründlich mit Pflanzenöl einschmieren und 5 bis 10 Minuten einweichen lassen. Backflächen anschließend mit saugfähigem Küchenkrepptuch reinigen.
- Ist dies nicht zufriedenstellend, Backflächen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel reinigen.

Gerät regelmäßig auf Beschädigung prüfen.

Gerät von außen reinigen
Außenseite des Geräts mit einem weichen, trockenen Tuch sauber und trocken reiben.

AUFBEWAHRUNG

Gerät in der Originalverpackung oder aufrecht stehend aufbewahren.
Gerät an einem trockenen und frostfreien Ort außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision.

Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.

READ THE INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

- Do not touch the hot surfaces. Use the handles provided.
- Never put the appliance in water or any other liquid.
- Make sure that children do not use the waffle iron without supervision.
- Do not place the machine near flammable objects.
- Make sure that the air can circulate around the appliance.
- Have the appliance repaired by a professional if it has fallen or is damaged.
- Do not use sharp objects to remove residual batter.
- Never use the appliance if the cord or plug is damaged.
- Always ask for original replacement parts, such as the anti-slip feet.
- If the machine is no longer working, contact an authorized service centre. If there is a technical problem, or if the machine no longer properly functions, turn it off and do not try to repair it, repairs may only be performed by a service centre.

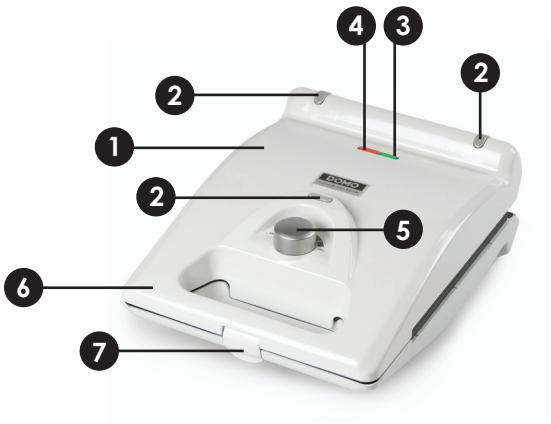
INSTRUCTIONS FOR USE

- This appliance has been designed to make genuine Brussels waffles.
- The waffle iron is equipped with baking elements with a non-stick coating.
- This machine is only suitable for household use indoors.
- Never use the appliance when it is damaged.
- Use an insulating mat on surfaces which are not resistant to heat.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or come into contact with hot surfaces.

COMPONENTS

1. Cover
2. Anti-slip feet
3. Green light «ready for use»
4. Red light on/off
5. Temperature regulator with indication of minimum and maximum temperature
6. Handle
7. Storage clip
8. Baking elements



INSTRUCTIONS FOR USE

Note:

- When you use the appliance for the first time, there may be a bit of smoke or a specific odour which comes from the machine. This is normal.
- Always use oven mitts to take the waffles out of the machine.
- Do not let the baking elements come into contact with metal objects or cutlery so as not to damage the non-stick surfaces.

1. Prepare the waffle batter.
2. Set the machine on a stable and even surface.
3. Make sure that there is sufficient space around the machine, so that the heat can escape and there is sufficient ventilation.

4. If necessary, clean the baking elements with a moist cloth. Always keep the machine clean. See the chapter on «Cleaning and Maintenance».
5. Put a few drops of vegetable oil on the baking elements.
6. Close the lid using the handle.
7. Put the plug into the outlet. The red on/off light will light up and the machine will start to warm up.
8. Select the desired temperature by turning the temperature regulator.
9. When the machine has reached the desired temperature, the green light will light up. The waffle iron is now ready to use.
10. Open the lid using the handle.
11. Pour the waffle batter into the lower baking element. If necessary, use a wooden or plastic spatula to evenly distribute the batter over the baking elements.
12. Close the lid using the handle.
13. Turn the machine 180° within 10 seconds. Let the machine rest on the anti-slip feet provided.
14. During baking, the green lamp will turn on and off because the thermostat will turn itself on and off to maintain the desired temperature.

15. Bake the Brussels waffles until they are ready for consumption (about 3 to 4 minutes). The waffles should be crunchy on the outside and soft in the middle. But this depends on the batter and personal taste.
16. Turn the machine back over when the waffles are done.
17. Open the lid using the handle.
18. For hygienic reasons, it is better to throw away the first waffles, and not to eat them.
19. Stay near the machine to regularly check whether the waffles are done and make sure that the waffles do not burn.
20. Carefully loosen the waffles with a wooden or plastic spatula. Never use metal objects because the non-stick coating on the baking elements may be damaged.
21. Close the lid to keep the heat in for further use.
22. When you are finished making waffles, pull the plug from the outlet.
23. Let the machine cool down completely before putting it away.

NOTES ON MAKING THE BEST BRUSSELS WAFFLES

- Wait until the green light goes on before filling the waffle maker with batter.
- Pour approximately 300ml of batter into the waffle maker to bake 2 waffles.
- Bake the waffles for about 4 minutes at the maximum temperature to make them soft on the inside and crisp on the outside.
- Always leave the storage clip open while baking. This gives the waffles space to rise.

RECIPE

For +/- 12 Brussels waffles:

- 4 egg yolks
- 4 egg whites
- 50cl milk
- 50cl water
- 200g butter
- 25g fresh yeast
- 600g self-raising flour
- 1 small bag of vanilla sugar
- salt

1. Whisk the 4 egg yolks.
2. Pour in the milk.
3. Add the yeast to the mixture and whisk it in until the yeast has dissolved.
4. Add the water to the mixture.
5. Add a pinch of salt to the 600g of flour (sifted) and add the flour to the batter. Whisk the batter until it is smooth.
6. Melt the butter (200g) and stir the melted butter into the batter.
7. Whip the egg whites with the vanilla sugar until they are stiff.
8. Carefully fold in the egg whites into the batter, cover the batter and let it rest for 20 minutes so it can rise.
9. Let the waffle maker preheat at the maximum temperature and wait until the green light goes on.
10. Pour approximately 300ml of the batter into the waffle maker. Try to spread the batter evenly across the baking area.
11. Close the waffle maker and turn it over within 10 seconds.
12. Be sure not to close the storage clip on the handle while baking, so that the waffles have enough space to rise.
13. Bake the waffles for about 4 minutes at the maximum temperature.
14. Remove the waffles from the waffle maker, sprinkle them with icing sugar and finish with whipped cream to obtain a genuine Brussels waffle.

CLEANING AND MAINTENANCE

This machine requires little maintenance. If the machine is broken, have it repaired by the distributor.

Note:
- Never put the appliance in water or any other liquid.
- Always unplug the machine before cleaning and make sure the machine has completely cooled down.
- Do not use abrasive cleansers or scrubbing sponges in order to avoid damaging the machine.

Cleaning the inside
- Clean the baking elements with absorbent kitchen paper or a soft cloth.
- Even though the baking elements have a non-stick coating, there may be batter residue in the machine which is not easy to remove. To remove this, coat the baking elements with vegetable oil and let it absorb for 5 to 10 minutes. Then clean the baking elements with absorbent kitchen paper.
- If this does not work, clean the elements with a moist cloth and a little mild detergent.

Check the machine regularly for damage.

Cleaning the outside
Wipe the outside of the machine clean and dry with a soft dry cloth.

STORAGE

Keep the machine in the original packaging or put the machine upright for storage. Keep the machine in a dry and frost-free location, out of the reach of children.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.
Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados.

Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA GOFRERA.

- No toque las superficies calientes. Use las asas.
- No sumerja la gofrera en agua ni en ningún otro líquido.
- Asegúrese de que los niños no utilicen la gofrera sin supervisión.
- Coloque la gofrera lejos de objetos inflamables.
- Asegúrese de que el aire pueda circular libremente alrededor de la gofrera.
- Encargue la reparación de la gofrera a un profesional si se ha caído o dañado.
- No utilice objetos afilados para eliminar los residuos.
- No use nunca la gofrera si el cable o el enchufe están dañados.
- Solicite siempre recambios originales, como patas antideslizantes.
- Si la gofrera no funciona, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado. Si ocurre un problema técnico, o la gofrera no funciona correctamente, apáguela y no tratar de arreglarlo. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por un centro de servicio.

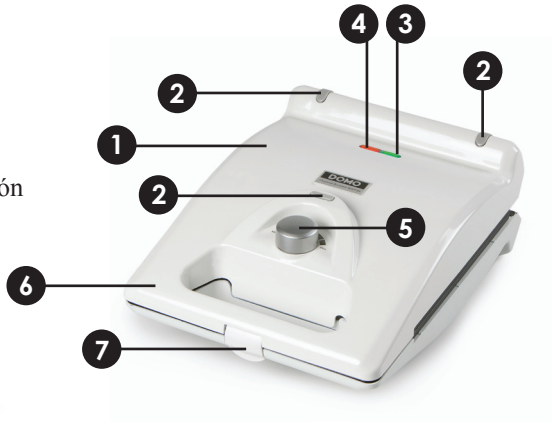
INSTRUCCIONES DE USO

- Este aparato está diseñado para hacer los verdaderos gofres de Bruselas.
- Esta máquina de hacer gofres está equipada con una bandeja antiadherente para hornear.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico.
- No utilice nunca la gofrera si está dañada.

- Utilice aislamiento en superficies no resistentes al calor.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.

PIEZAS

1. Tapa
2. Patas antiadherentes
3. Luz verde “lista para uso”
4. Luz roja de encendido
5. Ajuste de temperatura con indicación de temperatura mínima y máxima
6. Asa
7. Pestillo de cierre
8. Bandejas



USO

Precaución:

- Al usar la gofrera por primera vez, puede soltar algo de humo y un olor específico. Esto es normal.
- Utilice siempre guantes para horno al sacar los gofres.
- No deje que las que las bandejas entren en contacto con objetos metálicos o cubiertos para no dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Prepare la masa de los gofres.
2. Coloque la gofrera sobre una superficie estable y nivelada.
3. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la gofrera para que pueda escapar el calor y haya ventilación suficiente.
4. Si es necesario, limpie las bandejas con un paño húmedo. Mantenga la gofrera

siempre limpia. Para ello, consulte el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.
5. Aplique unas gotas de aceite vegetal a las bandejas de cocción.
6. Cierre la tapa con ayuda del asa.
7. Inserte el enchufe en la toma de corriente. La luz de encendido se encenderá y la gofrera comenzará a calentar.
8. Seleccione la temperatura deseada girando el mando de la temperatura.
9. Cuando la gofrera haya alcanzado la temperatura deseada se encenderá la luz verde. La máquina está lista para hornear.
10. Abrir la tapa con el asa.
11. Vierta la masa en los moldes de la bandeja inferior. Si es necesario, utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor para repartir la masa de manera uniforme sobre la bandeja.
12. Cierre la tapa con ayuda del asa.
13. Ajuste la gofrera durante 10 segundos a 180°. Deje la gofrera apoyada sobre las patas antideslizantes.
14. Durante la cocción, la luz verde de encendido parpadea, ya que el termostato se enciende y apaga para mantener la temperatura deseada.

15. Hornee los gofres de Bruselas hasta que estén listos para el consumo (alrededor de 3 a 4 minutos). Los gofres deben estar crujientes por fuera y suaves por dentro. Pero por supuesto esto depende también de la guarnición y el gusto personal.
16. Apague la gofrera cuando los gofres están listos.
17. Levante la tapa con la ayuda del asa.
18. Por razones de higiene es mejor tirar los primeros gofres horneados y no comerlos.
19. Manténgase cerca de la gofrera para comprobar regularmente si los gofres están listos, y asegúrese de que los gofres no se quemen
20. Haga los gofres con cuidado con un espátula de madera o plástico resistente al calor. No use nunca objetos metálicos, ya que pueden dañar la capa antiadherente de las bandejas.
21. Cierre la tapa para mantener el calor para uso posterior.
22. Cuando termine de hornear, retire el enchufe de la toma de corriente.
23. Deje que la gofrera se enfríe completamente antes de guardarla.

CONSEJOS PARA HACER LOS GOFRES DE BRUSELAS MÁS DELICIOSOS

- Espere hasta se encienda la luz verde para rellenar la gofrera de masa.
- Vierta unos 300 ml de masa en la gofrera para hornear 2 gofres.
- Cueza los gofres unos 4 minutos a la temperatura máxima para que queden suaves

por dentro y crujientes por fuera.
- Deje el pestillo de almacenamiento siempre abierto durante la cocción. Esto deja espacio para que los gofres se inflen.

RECETA

Para + / - 12 gofres de Bruselas

- 4 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 50 cl de leche
- 50 cl de agua
- 200 g de mantequilla
- 25 g de levadura fresca
- 600 g de harina con levadura
- 1 saquito de azúcar de vainilla
- sal

1. Bata 4 yemas de huevo.
2. Vierta la leche sobre las yemas de huevo.
3. Añada levadura a la mezcla y bata la levadura.
4. Bata el agua en la masa.
5. Ponga una pizca de sal en 600 g de harina (cernida) y añada la harina a la masa. Bata la mezcla hasta que quede suave.
6. Derrita la mantequilla (200 g) y agite la mantequilla derretida en la masa.
7. Bata la clara de huevo hasta que esté rígida con el azúcar de vainilla.
8. Con una espátula mezcle con cuidado la clara de huevo con la masa y deje que repose la masa tapada durante 20 minutos para que se infle.
9. Deje precalentar la gofrera a la temperatura máxima y espere hasta que se encienda la luz verde.
10. Vierta unos 300 ml de masa en la gofrera. Procure repartir la masa uniformemente sobre la zona de cocción.
11. Cierre la gofrera y dele la vuelta (póngala boca abajo) 10 segundos.
12. Precaución: deje abierto el pestillo de seguridad todo el tiempo, para que los gofres tengan espacio para inflarse.
13. Cueza los gofres unos 4 minutos a la temperatura máxima.
14. Saque los gofres de la gofrera, espolvoréelos con azúcar en polvo según desee y decore con nata batida para tener un verdadero gofre de Bruselas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Esta unidad requiere poco mantenimiento. Si la gofrera no funciona, debe ser reparada por el concesionario.

Precaución:
- No sumerja la gofrera en agua ni otros líquidos.
- Antes de limpiar, saque siempre el enchufe de la toma de corriente y deje que la gofrera se enfríe completamente.
- No use limpiadores ni estropajos abrasivos o para evitar daños a la gofrera.

Limpieza del interior
- Limpie las bandejas con papel de cocina absorbente o un paño suave.
- Aunque las bandejas tienen un revestimiento no adherente, puede suceder que en la gofrera queden residuos difíciles de quitar. Para quitar estos restos, engrase bien las bandejas con aceite vegetal y deje que lo absorban de 5 a 10 minutos. Limpie las bandejas con papel de cocina absorbente.
- Si esto no funciona, limpie las bandejas con un paño húmedo y un poco de detergente suave.

Compruebe periódicamente que la gofrera no presente daños.

Limpieza del exterior
Limpie el exterior de la gofrera y séquelo con un paño suave y seco.

ALMACENAMIENTO

Guarde la gofrera en su embalaje original o manténgala de pie para guardarla.
Guarde la gofrera en un lugar seco y libre de heladas, fuera del alcance de los niños.

DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.
Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.
Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládáním.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM PŘÍSTROJE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ

- Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte rukojeti přístroje.
- Nikdy přístroj neponořujte do vody, nebo jiných tekutin.
- Nedovolte dětem používat vaflovač bez Vašeho dozoru.
- Nestavte přístroj blízko hořlavých objektů.
- Zajistěte kolem přístroje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Pokud přístroj nepracuje správně, nebo je jinak poškozený, svěřte jeho opravu odbornému servisu.
- Na odstranění zbylého těsta nikdy nepoužívejte ostré předměty.
- Nikdy přístroj nepoužívejte pokud jsou kabel, nebo zástrčka poškozené.
- Vždy používejte k opravám pouze originální náhradní díly.
- Pokud přístroj nepracuje správně, kontaktujte autorizovaný servis. Přístroj nadále nepoužívejte, vypněte jej a odpojte od elektrického proudu a v žádném případě se jej nepokoušejte opravovat sami. Opravy může provádět pouze servisní středisko.

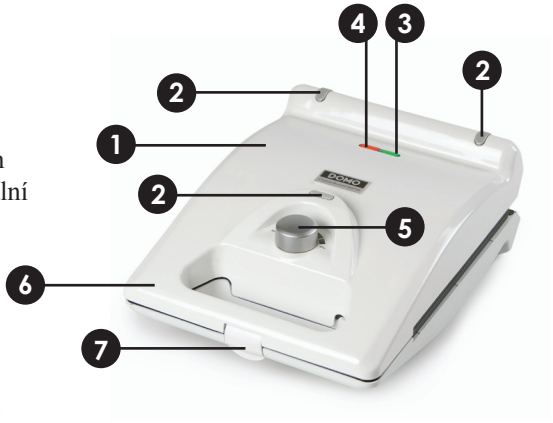
POZNÁMKY K POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

- Tento vaflovač byl navržen pro přípravu originálních Bruselských vaflí.
- Vaflovací desky jsou opatřeny speciálním nepřilnavým povrchem.
- Přístroj je určen pro použití v domácnostech.
- Přístroj není určen pro použití venku.

- Nikdy přístroj nepoužívejte pokud je poškozený.
- Na teplu hůře odolných površích dejte pod přístroj nějakou izolující podložku.
- Nenechávejte ležet přívodní kabel přes ostré hrany stolů, nebo horké plochy.

POPIS PŘÍSTROJE

1. Horní víko
2. Protiskluzové nožičky
3. Zelená kontrolka „připraveno“
4. Červená kontrolka „zapnuto“
5. Regulace teploty s vyznačením nastavení minimální a maximální teploty
6. Rukojeť
7. Zajišťovací svorka
8. Pečící desky



POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

Poznámka:

- Při prvním použití může z přístroje vycházet kouř a být cítit specifický zápach. Toto je úplně normální.
- Na vyndávání hotových vaflí používejte kuchyňské rukavice.
- Nedotýkejte se pečících ploch ostrými a kovovými předměty, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Připravte si těsto na vafle.
2. Postavte přístroj na rovný a pevný povrch.
3. Ujistěte se, že kolem přístroje máte dostatek prostoru pro dobrý odvod tepla a ventilaci.
4. Pokud je to nutné, můžete pečící desky otřít vlhkou utěrkou. Přístroj udržujte vždy čistý (viz. kapitola „Čištění a údržba“)
5. Pečící plochy lehce potřete rostlinným olejem.
6. Zavřete přístroj.
7. Zapojte zástrčku do zásuvky. Červená kontrolka se rozsvítí a přístroj se začne nahřívat.
8. Nastavte na přístroji požadovanou teplotu.
9. Po dosažení nastavené teploty se rozsvítí zelená kontrolka. Přístroj je nyní připraven k použití.
10. Za pomoci rukojeti otevřete přístroj.
11. Nalijte těsto do dolní pečící desky. Na rozetření těsta můžete použít dřevenou, nebo plastovou stěrku.
12. Znovu přístroj za pomoci rukojeti zavřete.
13. Po 10 sekundách přístroj otočte o 180o. Nechte přístroj v této poloze na protiskluzových nožičkách pokračovat v pečení.

14. Během pečení bude zelená kontrolka zapínat a vypínat, protože termostat bude zapínat a vypínat pečení podle potřeby, aby byla udržována nastavená teplota.
15. Po cca 3 – 4 minutách pečení by měly být vafle hotové. Doba potřebná pro upečení vaflí je ale individuální a záleží na připraveném těstě a Vašich osobních preferencích.
16. Když jsou vafle hotové, překlopte přístroj zpět.
17. Za použití rukojeti přístroj otevřete.
18. Z hygienických důvodů je lepší první vafle upečené v novém přístroji vyhodit a nejíst je.
19. Při pečení buďte poblíž přístroje, abyste vafle včas vyndali a předešli tak jejich spálení.
20. Vafle z přístroje vyndávejte za pomoci dřevěné, nebo plastové obracečky. Nikdy nepoužívejte kovové nástroje, protože byste mohli poškodit nepřilnavý povrch pečících ploch!
21. Zavřete přístroj, abyste udrželi teplo pro další pečení.
22. Po dokončení pečení vaflí vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
23. Nechte přístroj plně vychladnout a pak jej můžete schovat.

RECEPT NA VÝROBU NEJLEPŠÍCH BRUSELSKÝCH VAFLÍ

- Počkejte dokud se nerozsvítí zelená kontrolka nahřátí desek
- Pak nalijte cca 300ml těsta do obou vaflovacích forem
- Pečte vafle na max.teplotu asi 4 minuty, čímž dosáhnete křupavý povrch a vláčný vnitřek.
- Svorku pro sepnutí vaflovače při skladování musíte nechat během pečení uvolněnou, aby mohlo těsto nabývat na objemu během pečení.

RECEPT

Pro */- 12 originálních Bruselských vaflí

- 4 žloutky
- 4 bílky
- 0,5l mléka
- 0,5l vody
- 200g másla
- 25g čerstvých kvasnic
- 400g+200g proseté hladké +polohrubé mouky
- 1 sáček vanilkového cukru
- Sůl

1. Vyšlehejte žloutky
2. Nalijte mléko
3. Přidejte kvasnice a promixujte
4. Pak přidejte do směsi vodu
5. Do 600g mouky přidejte špetkou soli a vmixujte do směsi. Těsto vyšlehejte do hladka
6. Rozehřejte máslo a zapracujte ho do těsta
7. Našlehejte sníh z bílků s vanilkovým cukrem
8. Opatrně vpracujte vytvořený sníh do těsta, přikryjte a nechte cca 20 min kynout
9. Nechte předehřát vaflovač dokud se nerozsvítí zelená kontrolka
10. Nalijte cca 300ml těsta do obou vaflovacích forem a a stejnoměrně rozetřete
11. Po 10s otočte celý přístroj o 180°
12. Svorka pečících desek musí být otevřená, aby těsto mohlo při pečení ještě nakynout
13. Pečte 4min na max.teplotu
14. Vyjměte vafle, polijte cukrovou polevou a nahoru můžete dát originální šlehaný krém na Bruselské vafle. V českých podmínkách jej můžete nahradit šlehačkou s ovocem nebo vlastní tvořivostí.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Tento přístroj nepotřebuje složitou údržbu. Rozbitý přístroj svěřte do opravy autorizovaného servisu.

Poznámka:
- Nikdy neponořujte přístroj do vody a jiných tekutin.
- Před čištěním vždy přístroj odpojte od elektrické sítě a ujistěte se, že je přístroj úplně vychladlý.
- Nepoužívejte agresivní čistící prostředky, drátěnky a jiné hrubé předměty, abyste předešli poškození pečících ploch.

Čištění uvnitř
- Pečící plochy čistěte savým papírem, nebo jemným hadříkem.
- I přesto, že přístroj má nepřilnavé pečící plochy, mohou na deskách zůstat zbytky těsta, které jdou však snadno odstranit. Na odstranění použijte rostlinný olej, kterým taková místa překryjte a nechte asi 5 – 10 minut působit. Potom tato místa lehce setřete papírovou utěrkou.
- Pokud to nestačí, použijte vlhký hadřík a trochu neagresivního saponátu.

Zkontrolujte přístroj zda není nějak poškozen.

Čištění vnějších částí
Vnější části přístroj otřete vlhkým hadříkem a osušte suchou utěrkou.

ULOŽENÍ PŘÍSTROJE

Přístroj můžete uložit v originálním obalu, nebo ve svislé poloze.
Přístroj ukládejte vždy na suché místo, kde není mráz a mimo dosah dětí.

LINEA 2000 - Dompel 9 - 2200 Herentals Belgium - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21.54.63